

menu du 27/01 au 14/02

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

<i>LUNDI 27/01</i>	<i>MARDI 28/01</i>	<i>MERCREDI 29/01</i>	<i>JEUDI 30/01</i>	<i>VENDREDI 31/01</i>
Duo boulgour/quinoa aux raisins Poisson du moment Courgettes sautées Liégeois vanille	Tartare de concombre Sorrisi ricotta épinards Salade verte Clémentines	Lentilles paysannes Escalope de porc Brocolis Fromage blanc aux fruits	Betteraves râpées Jambon grill Mogettes Fromage Salade de fruits	Salade de blé/bacon/fromage Pilons de poulet Purée de potiron Petits suisses
<i>LUNDI 03/02</i>	<i>MARDI 04/02</i>	<i>MERCREDI 05/02</i>	<i>JEUDI 06/02</i>	<i>VENDREDI 07/02</i>
Potage de légumes Sauté de veau Riz basmati Fromage Compote	Taboulé Filet de dinde Navets Novly caramel	Salade surimi/croutons Pomme de terre farcies Salade verte Pomme	Salade perles marines Clafoutis courgettes Salade verte Crème chocolat bio	Terrine de légumes Poisson du moment Trio de céréales Fromage Kiwi
<i>LUNDI 10/02</i>	<i>MARDI 11/02</i>	<i>MERCREDI 12/02</i>	<i>JEUDI 13/02</i>	<i>VENDREDI 14/02</i>
Salade de rizette /surimi Tempe de porc Haricots beurre Faisselle	Salade grecque Gnocchi aux petits légumes Salade verte Liégeois aux fruits	Salade de riz/jambon Choucroute Fromage blanc	Coleslaw Poisson du moment Semoule Mousse choco noisette	Repas breton Semoule chou fleur fromage Ficelle picarde Salade verte Far breton

Légende :



Fabrication maison



Agriculture biologique



Produits de saison



Produits de notre région